BREVI AVVERTIMENTI
INTORNO
LA COLTURA, E POTATURA DE' GELSI;

Il preparare la semente de' bachi da seta, ed il loro nutrimento.

Del modo di piantare i gelsi innestati, cavati dal Semenzajo.



TRovatò che sarà il terreno adattato, e di natura ghiajoso, e non marziale, nè argilloso, acciò l' acqua stagnante non danneggi le radici, le quali col tempo rendono i gelsi gommosi, e pieni d' imperfezioni; si disporranno le buche, o fosse, e si scaveranno sei mesi avanti, affinchè l' atmosfera deponga i suoi nitri, massime nell' inverno: E ciò specialmente se la necessità porta di piantare in terreno agro freddo, ed argilloso.

Si faranno le buche più profonde nelle terre umide, per poter nel fondo gettar delle pietre, frasche, e brigli di spighe

di grano d' India ; perchè l' acqua possa passare più facilmente (1).

Detta piantagione si farà in novembre nelle terre poste a mezzogiorno, e nelle terre più tosto umide, nel mese di marzo.

I gelsi si dovranno scegliere i più abbondanti di radici, e sane ; e quelle che saranno cresciute perpendicolari all' ingiù, si taglieranno (2). Il tronco, che tiri al color cannellino chiaro, dritto, senza nodi, e che non sia con macchie bianche, o gialle, perchè sarà segno, che hanno patito molto nel loro ripostiglio.

Si

(1) Vi è chi appoggiato a sode ragioni ed all' esperienza, insegna, che ne'terreni umidi le buche debbano anzi essere poco profonde, capaci di contenere solamente la metà della lunghezza delle radici perpendicolari, coprendo l' altra metà superiore con un largo giro di terreno a forma di un piccolo monticello bastante a sostenere tutta la pianta. De' sopradetti due metodi si lascia al diligente agricoltore la scelta, che dovrà sempre esser guidata dalla esperienza.

(2) Le radici perpendicolari è necessario tagliarle obbliquamente da diritta a sinistra ; e situare la faccia di detto taglio verso il terreno del fondo, affinchè l' umidità de' fossi scendendo per la superficie della corteccia non penetri nel midollo dell' albero, e lo guasti: Con qual diligenza si ottiene l' altro vantaggio, cioè che guarita la radice produrrà da detto taglio obbliquo nuove radici orizzontali, che invigoriscono la pianta.

Si pianteranno con le radici allargate sopra un mucchietto di terra riposata, quella stessa che è stata esposta sull' orlo della fossa; si getterà altra terra sopra dette radici, e due in tre palmi orizzontalmente distante dalle medesime si porranno de' brigli di spiche di grano d' india, misti con calcinaccio, e sterco ben macerato per un mese o sei settimane, e mischiato con due terzi di terreno. In un terreno ghiajoso è preferibile lo sterco di vacca; ed in un terreno argilloso o pur tenace, quello de' cavalli è migliore.

Dopochè saran piantati i gelsi, si lasceranno due rami i più belli, e robusti nella cima del tronco, coprendo il taglio di mezzo con cera d' innesto (che si fa con cera vergine e trementina mescolata e liquefatta al fuoco), affinchè la pioggia non penetri nel midollo dell' albero; indi si difenderanno con spini, acciò gli animali non gli danneggino.

Dopo due mesi si visiteranno per vedere se abbiano gettato d' intorno al tronco de' ramoscelli, i quali subito si dovranno levare, perchè tolgono la forza ai due rami superiori; e non si sfronderanno se non dopo quattro anni, sì per non pregiu-

dicare l' albero, che per non avere una fronda di poca sostanza.

Modo da praticarsi per allevare i gelsi selvaggi, e fare con essi una siepe; indi svellergli, e trasportargli nel Semenzajo.

I Gelsi prodotti dalla semenza delle more bianche, e di color alquanto oscuro, danno una foglia sostanziosa, e migliore de' gelsi innestati, contenendo più materia setosa, onde i folleri diventano più perfetti, e la seta più lucida.

Per procurarsi simili piante si debbono nella stagione scegliere delle more perfettamente mature, e queste si terranno ammucchiate per sei, o sette giorni, rivoltandole però una volta al giorno, altrimenti fermenterebbero; indi si stropicceranno colle mani in un gran bicchiere pieno d' acqua, gettando via le parti più grossolane; il seme caderà tutto al fondo, e dopo asciuttato si conserverà sino al mese d' aprile.

Scelto il luogo piuttosto umido, e grasso, si zapperà la terra due palmi e mezzo in fondo, mescolando del letame ben trito di piccioni, galline, o pure di peco-

core, e si lascierà riposare per un mese circa; indi si faranno i solchi, e si seminerà a guisa di legumi; ma dee avvertirsi di stroppicciare prima il detto seme con arena asciutta, acciò si distacchi, e si separi ugualmente.

La maggior parte de' giardini si dovrebbero circondare con siepi seminate con detta semenza, perchè da queste siepi medesime si caverebbero de' più belli gelsini per trasportarsi nel semenzajo; e da questo dopo tre, o quattro anni nelle buche come gl'innestati (1).

Le siepi suddette porterebbero un gran profitto a' Proprietarj, perchè i vermi da seta nelle loro prime età si potrebbero nutrire di quella fronda; onde si farebbe un gran risparmio delle piante vecchie, le quali darebbero così una fronda incartata e sostanziosa per le ultime età. E risparmiati i primi getti di queste pian-

(1) Altri propongono di seminare le more in vasi di creta o casse di legno, situate in modo che sporgano un solo dito fuori del terreno, ed in luogo ombroso dove abbiano soltanto il Sole la mattina. Si lasceranno in dette casse per un anno; indi si trasporteranno nel Semenzajo, tagliando alquanto le radici orizzontalmente, il che farà che più robuste diventeranno le dette piante.

te vecchie; quanta fronda, e di qual diametro non darebbero? In maniera che pochi alberi vecchi sarebbero bastanti per uno non indifferente nutricato; oltreachè i folleri riusciranno più forti, e la seta più lucida, e bella.

Il tempo più opportuno per potare i gelsi, è il momento in cui raccogliesi la fronda; e si fa, tagliando i rami incrocicchiati, i secchi, ed i superflui.

La potatura totale, come s' usa in Lombardia, e nella Romagna di cinque in cinque anni, di tutt' i rami maestri, è perniciosissima; perchè così l' albero muta natura; la fronda diviene grande sì, ma cattiva; tenera, perde la materia mucilagginosa, e le sue fibre sono amare, e di poca sostanza; e perciò conviene (com' è detto) potargli nel mentre che si sfrondano, e tenergli netti di tutt' i getti. Così i rami maestri produrranno della fronda se non in soverchia quantità, certamente di ottima qualità, che supplirà benissimo alla quantità pel suo diametro, e sarà piena di buona materia setosa.

Si avverte in ultimo, che il nutrimento ricavato dalla fronda di detti alberi, i cui rami sono tutti tagliati, per ottenerne nuovi getti; si converte in un acido, che

che penetra ne' sacchetti laterali del verme, ed un sì fatto acido fa convertire i vermi in *vacche*; e questi sono capaci d'infettare tutto il nutricato, senza sperarne rimedio.

Modo di preparare la semenza de' vermi; la loro educazione, ed il frascato.

PEr avere una semenza perfetta si sceglieranno, come si dirà in fine, i bozzoli di prima qualità. Le farfalle si porranno sopra de' panni lini ben puliti, ligati agli angoli orizzontalmente per impedirle di cadere. Ivi i due sessi si accoppieranno con facilità, ed in tale stato bisogna guardarsi di toccargli, o disturbargli, lasciando le farfalle attaccate sino a che si separeranno da per loro stesse: ed allora se mai sarà possibile, si getteranno via i maschi. Le uova deposte le prime sono migliori, perchè più feconde. La deposta semenza sarà staccata bagnando i detti panni lini col vino, e fattala bene asciuttare si porrà in un vaso di terra verniciata, o pure in un vaso di vetro; ma sempre chiuso con tela rada, acciò non impedisca la traspirazione; e nelle giornate fredde s'aprirà, ri-

voltandola leggiermente, acciò si rinnovi l' aria interna; e si conserverà nel luogo il più asciutto, e fresco.

La detta semenza non si distaccherà da' panni lini, che sul principio di settembre; sì perchè allora tutte le uova avranno mutato il colore, ed il loro guscio si sarà più indurito; sì perchè l'aria più fresca impedirà che fermentino, e si attacchino in mucchietti; avvertasi però di coprirla bene per difenderla dalla polvere, dalle mosche, e da' ragni.

Arrivato il mese di aprile si scoprirà detto seme, e si vedrà quando si muta di colore, e si gonfia. Vedendo ciò, si porrà del vino bianco vecchio, e generoso in un bicchiere, che si metterà vicino al fuoco sinochè si avvicini al tiepido; e vi s' infonderà allora il seme. Il buono subito caderà al fondo, ed il patito, o non fecondo resterà a galla.

Lasciato così per mezz' ora, si leverà con un cucchiaro il seme galleggiante, come inservibile; e quello rimasto al fondo si farà asciuttare all' ombra, e poi si passerà in camera calda, acciò possa schiudere.

La sopraddetta semplicissima preparazione è della più seria conseguenza. Senza di

di essa, schiuderebbe tanto il buono, che il patito o non fecondo; le quali due ultime qualità non solo consumerebbero inutilmente la fronda; ma sarebbero d'impaccio al verme buono, e potrebbero renderlo malaticcio (1).

Subitochè si vedranno nascere de' vermi s'allargherà il seme sopra un panno lino pulito, e si porrà sopra di esso una reticella di filo o di seta, e sopra questa si distenderanno alquante frondi tenere con la parte liscia (per la prima volta solo) sotto, e la parte ruvida sopra; affinchè una porzione de' vermi non la forino da sotto, ed un' altra da sopra della rete. Il quale inconveniente si evita interamente, ponendo la parte liscia della fronda al disotto; poichè non potendosi i teneri vermi a quella attaccare, saliranno tutti sopra al ruvido; e così vedendosi le frondi cariche di vermi, si porranno in cassettina di carta, che prima sia strofinata con fronda di gelso. Pel secondo pasto, e in

(1) La descritta preparazione del seme, come il metodo che si propone pel nutrimento de' bachi, si sperimentò felicissimo il passato anno, per ordine del Governo in Calabria ultra nelle vicinanze di Reggio; siccome si farà più distesamente noto al Pubblico in altra occasione.

e in appresso, non più dalla parte liscia, ma dalla ruvida se gli somministrerà la fronda pel loro nutrimento.

Perniciosissimo è il costume introdotto in molte parti del Regno di Napoli (particolarmente nelle due Calabrie, e nel territorio di Messina) di dare cioè a mangiare a' vermi la fronda quasi tritata con coltellaccio di ferro. Così ridotta la fronda subito fermenta, tramada dell' umidità, ed in fine causa molte immondezze, oltre a che dà un nutrimento amaro, e disgustoso; onde avviene, che di sei once di seme, talvolta al più si ricava il prodotto di un' oncia.

Altro errore è il legare fermamente le store, o *cannizzi* (come comunemente chiamano in Calabria) al castello; imperocchè non essendo i cannizzi amovibili, con difficoltà si possono nettare degli escrementi, ed altre immondezze. Si rende ancora difficilissimo di mutare spesso i vermi da un letto all' altro; onde nel letto sporco si genera della fermentazione, la quale offendendo con quel soverchio calore i piedi dell'insetto, gli toglie la forza da sostenersi a far il follero; perciò cadono, o lo fanno debolissimo. Quindi conviene tenergli puliti quanto più sarà

fatti-

fattibile, e procurare di mandargli insieme tutti ugualmente, tanto nel dormire, che nello svegliarsi; acciò quando vanno al frascato compiscano il loro periodo tutti ad un tempo. Salendo i vermi sul frascato in diversi tempi, accaderà che i primi a salire avranno da più giorni finito, e perfezionato i loro bozzoli, quando gli ultimi appena appena lo compiscono. Allora se per sfrascare si vuole aspettare, che quest' ultimi divengano perfetti, comparirà ne' primi la farfalla: e se non si vuole aspettare si avranno perfetti i primi, ed imperfetti gli ultimi folleri. Per non errare poi in cosa di tanta importanza, sarà ottimamente fatto (siccome prescrivono le leggi di Torino) non principiare a sfrascare, che otto giorni dopo che si vedranno terminati tutt' i bozzoli.

Il dare la fronda umida è assai pernicioso a' vermi, perchè corrono rischio di convertirsi in vacca; quindi conviene avvertire, quando si porta a casa la fronda, ne' sacchi o ne' canestri, di allargarla subito in una stanza ventilata, e dopo d' averla ben rivolta, e lasciata riposare; allora si darà a mangiare: E colla fronda conservata da un giorno all' altro nelle

le cantine, o ne' luoghi umidi, si praticherà lo stesso; acciò perda quel crudo, e freddo della conserva.

Si raccomanda, che in tutte le loro malattie non si tocchino, e nè tampoco si profumino; acciocchè facciano la loro debita digestione; ma svegliati, e mutati s'userà (massime ne'tempi di scirocco) il profumo di storace, e quello d'aceto, posto sopra un ferro rovente.

I pasti debbono essere regolati con giusta, e discreta quantità, acciò i vermi crescano tutti uguali. La soverchia quantità di fronda è affatto perduta pel proprietario; giacchè si osserva costantemente, che una volta che il verme passa camminando sulla fronda, con difficoltà la mangia più.

Sul principio della loro vita si porranno i vermi in un ambiente piuttosto caldo; ma andando alle ultime dormite, si ricerca temperato. Il troppo caldo è di sommo danno per la gran traspirazione, che mandano i vermi dagli anelli del loro corpo, e così la materia glutinosa ne' serbatoj si condensa, e pericolano di convertirsi in *calcinacci*; senza sapersene da molti la causa. Il troppo caldo come il soverchio mangiare fa sì, che andando al

fra-

frascato riescono pigri, e difficili al lavoro, e la costruzione de' bozzoli riesce irregolare; come si scorge in quel follero, le due punte del quale ad ogni benchè piccola compressione cedono.

Le store, o sian cannizzi dovrebbero avere ne' due lati paralleli un riparo o di canne intessute, o di legno, alto due dita, per evitare le frequenti cadute de' vermi in terra, i quali caduti una volta non fanno più bozzolo; il che si conosce patentemente, poichè alzato da terra il verme diventa subito sì floscio, che pare di avere nelle mani uno straccio: perciò è lodevole l'uso di Terra di Lavoro dove si costuma mettere i vermi nelle sporte, che hanno il riparo intorno intorno.

Si raccomanda poi che il frascato sia posto in luogo asciutto e quieto; e se mai è possibile, fatto con l'erba detta *Lisi*, ma prima asciuttata perfettamente al Sole; ovvero con fascetti di gramigna ben lavata ed asciuttate al Sole, come si pratica nel Vicentino. Con sì fatto frascato i vermi lavorano ben prontamente, e i folleri diventano migliori.

Per fine si raccomanda, che nello sfrascare i folleri si usi ogni attenzione, acciò un verme fracido, schiacciandosi, non conta-

tamini i sottoposti, e così evitare (massime ne' bianchi) tanti macchiati; perniciosi oltremodo alla qualità, e bellezza della seta.

Bisogna poi separare con attenzione i bozzoli in tre principali divisioni, a proporzione della naturale differenza della loro bontà.

I migliori possono chiamarsi *zigrinati*, poichè il loro esteriore rappresenta alla vista, ed al tatto una specie di pelle di zigrino: e quanto più questa granitura è ben rilevata, e quanto più dura è la superficie, sopra tutto le due punte o sieno estremi; tanto più perfetto è il detto follero, e più proprio a trarne la seta soprafina, o sia l'orsojo di prima qualità.

Possono chiamarsi *vellutati* i folleri di seconda qualità, perchè la loro superficie presenta alla vista e al tatto una specie di velluto. Da questi si cava la seta fina inferiore, o sia l'orsojo di seconda, e di terza qualità. Sono anche inferiori a' zigrinati, pel loro fruttato in seta, che è all'incirca come di nove ad undeci.

Finalmente i folleri macchiati, i bitorzoluti o irregolari e le faloppe, debbono andare nella divisione della terza qualità, dalla quale si cava la seta, che serve

per